Nro. 24. **Rok ósmy.**

Wychodzi co poniedziałek jeden numer. Prenumeratę przyjmują ces. król. pocztamty, księgarnie krajowe, jakoteż wkantorze Tygodnika w gmachu teatralnym hrabiego Skarbka na 2. piętrze.

TYGODNIK ROLNICZO-PRZEMYSŁOWY.

Rocznie płaci się we Lwowie, w kantorze redakcyi, 8 zlr. 24 kr. m. k., bez przesyłki: na poczcie 10 zlr. m. k. Na prowincyi, na poczcie 10 zlr. 48 kr., w księgarniach krajowych 9 zlr. 54 kr. m. k. Prenumerata półroczna nie przyjmuje się.

WE LWOWIE DNIA 16. CZERWCA 1845 ROKU.

Okruchy torfowe dobrym są nawozem na łąki i pastwiska.

Torf, który oprócz swoich części palnych, smolnych i tłustych zawiéra także wiele materyi rozpuszczalnych, jako to: pruchnicę, kwas pruchnicowy, siarkowy, fosforyczny i inne połączenia, w tych miejscach, gdzie podobne odpadki i okruchy w wielkiéj ilości się znajdują, nie był dotąd należycie oceniony i jako środek nawozowy uważany. Gdy zaś według wszelkiego podobieństwa niewiadomość tego była przyczyną, więc nie od rzeczy będzie wskazać niektóre sposoby, które najkrótszą drogą zaprowadzą do przyrządzenia nawozu z odpadków torfowych. Jakeśmy wyżéj uważali zawiera torf mnóstwo pruchnicy; ale ta kwaśna pruchnica nie jest jeszcze do tego zdatna, aby roślinność pomnażała; chciawszy więc tych odpadków samych użyć, nie zrobiłyby one żadnego skutku, prócz spulchnienia roli. Przeto przy użyciu odpadków torfowych trzeba pamiętać o tém, aby wolny kwas pruchnicowy zobojętnić i do roślinności zrobić zdatnym. To da się najlepiéj zrobić za pomocą popiołu drzewnego: bo popiół, zawierając w sobie kwas ługowy, zobojętnia kwas pruchnicowy i powoli kwas węglany uwalnia, przez co dla roślin przybywa główna materyja pokarmowa, a przez połączenie kwasu pruchnicowego powstaje materyja wodnista. Kto ma sposobność zebrać wiele moczu, może z wielkim pożytkiem użyć go do polewania odpadków torfowych, ale potrzeba aby mocz przez dłuższe stanie w zgniliznę przeszedł nim będzie użyty do zwilżenia onych. Przytém tworzą się z połączeń moczu sole amoniakowe, i gdy okrawki torfowe, jak się to często zdarza, połączone są z gliną i żwirem siarczanym, to powstają z wzajemnych rozkładów materyje, które roślinienie bardzo pobudzają. Ponieważ taki nawóz działa bardzo silnie i szybko, tedy potrzeba go krótko przed siejbą po roli rozrzucić, albo na pastwiskach jak gypsu użyć. W ogrodach zrobiono także to dostrzeżenie, że taka ziemia torfowa wielki wpływ wywiera na wielkość i piękność georginii. Pożyteczną więc byłoby rzeczą, gdyby odpadki torfowe, zmieszane z ługami, do sadzenia ziemniaków mogły być użyte, dając do każdéj jamki pod ziemniaki garść tych odpadków.

O użyciu ziemi torfowéj na ściołkę w oborach, w owczarniach, mieszania jéj z nawozem bydlęciem pomówiemy w swoim czasie.

O gatunkach drzew owocowych zagranicznych, któremi sadownictwo krajowe poprawione być może. *)

Zamyślając o poprawie sadownictwa za pomocą gatunków sprowadzonych w nasionach lub w zrazach szczepowych i okulizacyjnych z krajów obcych, zastanowić się najprzód należy nad tą okolicznością, że aklimatyzowanie drzew zostaje w ścisłym związku z stosunkami podobieństwa we względzie temperatury między okolicą z któréj materyjał sprowadzony pochodzi, a okolicą w któréj użyty będzie. Z bliższego rozpoznania téj okoliczności okazuje się, że zaprowadzenie u nas gatunków już przyswojonych

*) Obacz dzieło Ogrodnictwo zastosowane do potrzeb ziemiana polskiego, na stronie 238.

w krajach zimnych i na ubogiéj glebie położonych, najwięcéj rokuje korzyści i pewniejszą ma rękojmię pomyślnego skutku, niżeli ich przeniesienie z krajów cieplejszych i zamożniejszych w dobrą ziemię.

Jakkolwiek więc Galicyja ma o granicę słynące z owoców wybornych Węgry i Morawy, a Podole przytyka do przyjaznych sadownictwu Multan, nie z tamtąd jednak, lecz z Prus pomorskich a nawet z półnoeniejszéj Danii i Szkocii wypada opatrywać się w nasiona i zrazy szczepowe, aby przy zachodzącéj jednakowości w stanie temperatury i w gatunkowéj możności gleby, przyswojenie obcych gatunków było pewniejszém i spieszniejszém.

Następujący spis drzew owocowych hodowanych w Prusach książęcych i na wyspie Alsen w Danii, wydany z polecenia rządu, w którym zamieściłem niektóre gatunki hodowane w Szkocii, posłuży za skazówkę do uczynienia wyboru.

Pomologiści dzielą owoce jedne według ich kształtu a drugie według przymiotów gatunkowych na klasy, te zaś na gromady. Liczą oni w rodzaju jabłek klas siedem jako to: *)

1) Jabłka żebrawe (*Kantäpfel*), które dzielą się na trzy gromady.

2) Jabłka różowe (*Rosenäpfel*), które dzielą się na dwie gromady.

3) Jabłka łopatkowe (*Ramburäpfel*), które dzielą się na dwie gromady.

4) Renety, które dzielą na cztéry gromady.

5) Jabłka centkowane i w paski (*Streiflinge*), które dzielą się na cztéry gromady.

6) Jabłka piramidalne (*Spitzäpfel*), tych jedna jest gromada.

7) Jabłka płaskate (*Platteäpfel*), które dzielą się na dwie gromady.

Rodzaj grusz ma mieć według spisów najnowszych 1500 gatunków i odmian; dotąd podzielono grusze na 7 klas, jako to:

1) Gruszek soczystych miękkich, 2) takichże pół miękkich, 3) gruszek mięsistych twardych, 4) gruszek kruchych, ktore się dzielą na miękkie i na twarde, 5) pomarańczówki, 6) bergamotów, które dzielą się na soczyste, miękkie i twarde, 7) gruszek rudawych (*rousselets*), klasy te różnią się znowu na gatunki letnie, jesienne i zimowe.

Muszkatelki nie stanowią klasy osobnéj, lecz mieszczą się pomiędzy siedmią powyższemi, w miarę odmiany.

Rodzaj śliw podzielony jest na trzy klasy, jako to: 1) Damascenów. 2) Mirabelów i Renglotów. 3) Śliw węgierskich.

Rodzaj wiszni podzielony na dwie główne klasy: farbujących i niefarbujących, które dzielą się na dwie gromady, różniące się liściem i szypułką, a te na gatunki i odmiany czerwone i czarne, wodniste i mięsiste.

Rodzaj czereszni podzielony jest na dwie główne klasy: farbujących i niefarbujących. Pierwsza dzieli się na dwie gromady, miękkich i twardych; druga na trzy gromady; jednobarwnych, dwubarwnych i nakrapianych. Dalszy podział na gatunki i odmiany jest nader liczny.

Z wymienionych powyżéj pięciu rodzajów owoców wybrać można do poprawienia sadownictwa naszego krajowego przez asymilacyję strefy i gleby, gatunki następujące. *)

Z rodzaju jabłek.

1. Borsztówki . . .	3. 4. 5.	9. Gravensteiner	2. 4. 6.
2. Kalwiny białe . .	3. 4. 6.	10. Renety białe	2. 6.
3. » czerwone	2. 4. 6.	11. » żółte ,	3. 5.
4. Kardynałki . . .	2. 6.	12. » szare	3. 4.
5. Angielski pipping	3. 4. 5.	13. Jabłka różowe	1. 4. 6.
6. » Parumin	3. 4. 5.	14. Maszanckie .	2. 4. 5.
7. » King . .	2. 4. 5.	15. Czeskie masz.	2. 3. 4. 6.
8. » Great Richard	3. 4. 5.	16. Sztetyny . . .	3. 4. 6.

Z rodzaju gruszek.

1. Bonkrety letnie	1. 2. 4. 6.	8. Bergam. jesienne	2. 4. 5.
2. Clairville longue	2. 6.	9 Cukrówki let.	1. 4. 5. 6.
3. Prinzenbirn . .	1. 4. 6.	10. » jesienne	2. 4. 5. 6.
4. Greifling	2. 6.	11. » zimowe	3. 4. 5.
5. Jungferbirn . .	1. 6.	12. Winiówki letnie	1. 4. 5.
6. Manille bouche	2. 4. 5.	13. » zimowe	3. 4. 6.
7. Bergamotki letnie	1. 2. 5.	14. Muszkatel. letnie	1. 4. 6.

3. Z rodzaju śliw.

1. Sliwki morel. czerw.	1 5.	7. Mirabel. błękit.***)	1. 4. 5.
2. » » żółte	1. 5.	8. Leipzig. Zwetsch.	2. 4. 6.
3. » nakrapiane **)	2. 6.	9 Węgierki wielkie ****) . .	2. 4. 6.
4. Damasceny	2. 4. 6.	10. » małe	2. 4. 5.
5. Amoli żółte . . .	2. 4. 5.		
6. Mirabele czarne	1. 4. 6		

*) Używam tu terminologii niemieckiéj p. Wildenów jako stosowniejszéj do wskazania łatwego znamion gatunkowych.

*) Dla łatwiejszego i dokładniejszego rozgatunkowania, oznacza się liczbami, 1) gatunek letnie, 2) jesienne, 3) zimowe, 4) gatunki wyborniejsze, 5) niskopniowe, 6) wysokopniowe.

**) Te trzy gatunki udają się wybornie na Podolu wschodniém, gdzie widzieć je można nawet w ogrodach włościańskich.

***) Hodowanie mirabelów nie jest zupełnie pewne.

****) Węgierki wielkie udają się miejscami w Galicyi,

4. *Z rodzaju wiszni farbujących.*

1. Majówki czerwone . . . 1. 4. 6.
2. Muszkatelkę czeską 1. 4. 5
3. Czarną wielką słodką . . . 1. 4. 5.
4. » nakrapianą kwaśną . . . . 1. 4. 6.
5. Amorelkę wielką . 1. 4. 6.
6. Amorelkę jesienną małą . . 2. 5.
7. » ze zwiszonemi gałęziami 2. 5.
8. » wielką łotową słodką 1. 4. 6.
9. Hiszpankę krągłą 1. 4. 5.
10. » twardą 2. 4. 5.

5. *Z rodzaju czereszni farbujących.*

1. Wielkie, krągłe, czarne słodkie 1. 4. 6.
2. Wielkie podługowate czarne winne 1. 4. 6.

Niefarbujące.

1. Żółta wielka . . . 1. 4. 6
2. Biała » . . . 1. 4 5.
3. Czerwona » . . . 1. 4. 6.
4. Krwawoczerwona 2. 4. 6.
5. Podpalona . . . . 1. 6.

6. *Z rodzaju pigwy.*

1. Figwę jabłkową . . 3. 5.
2. Pigwę gruszkową . . 3. 5
3. Pigwę tyrolską » płaską . . . 3. 5.

Przydaćby można do powyżej wymienionych rodzajów: orzechy włoskie, morwy i brzoskwinie, ale jedynie tylko jako przedmioty kultury przemijającéj, która w krótkich peryjodach ponawianą być musi, gdyż orzechy włoskie przy 16° mrozu, morwy i brzoskwinie przy 8 stopniach giną, albo też znacznie uszkodzone bywają. Hodowanie gruszek **Berów**, **Duanów**, **lisenbart**, **wirgulczów**, **śliw renglotow**, **jabłek oliwnych i moreli**, jest równie niepewne; wszystkie te gatunki nie mogą więc być uważane za przedmiot powszechnéj kultury i z téj też przyczyny wypuszczone zostały z powyższego spisu, i żadnych o ich kulturze prawideł nie umieszczamy.

Rozmaite sposoby robienia serów.

Stosowna pora jest pierwszym warunkiem aby się pewne fabrykacyje w gospodarstwie udały, a do tych należy także wyrób serów. Doświadczenie nauczyło że się najlepiéj udają z wiosny w miesiącu maju i czerwcu, potém w jesieni, we wrześniu i październiku: albowiem o tym czasie więcéj mają aromatu, są smaczniejsze i tłuściejsze; w lecie zaś robione prędko wysychają albo się psują Przyczyny tego szukać trzeba poczęści w wpływach powietrza: bo mierne powietrze najbardziéj téj fabrykacyi sprzyja, poczęści także w paszy którą się krowy na wiosnę i w jesieni żywią.

Co się dotycze paszy winienem dodać że rośliny okrywające grunta nizkie ale ciężkie najwięcéj sprzyjają tak co do ilości jako i dobrego smaku séra; rośliny zaś rosnące na wzgórzach działają więcéj na wydzielenie w mléku maślnych części. Wreszcie krowy, z których mléka robić się mają séry, nie trzeba na pastwiskach gnać, psami szczuć i inną swawolą, jak to pastuszkowie czynić zwykli, dręczyć: to bowiem szkodliwy wpływ wywiera na mléko, z którego w podobnym przypadku prędzéj dobre uzyska się masło, ale sér ani będzie smaczny ani długo chować się nie da.

Przytoczenie uwag tych zdawało nam się niezbędnie potrzebne, albowiem są na doświadczeniu oparte; w gospodarstwie wiejskiem zaś to tylko jest dobrem co się przez własną szkodę za dobre uznać było zmuszonem.

Sér krowi zwyczajny. Kwaśne mléko zebrawszy, śmietanę przystawia się do ognia, aby się zsiadło; potém się wlewa do drewnianego naczynia czopem u spodu opatrzonego, aby serwatkę gdy tego potrzeba upuścić. Skoro serwatka ociekła, nabiéra się sér, jak wiadomo, w worek i zawiesza się nad naczyniem na drabince (jeżeli wyrób séra jest znaczniejszy, to się przez to ściany nie psują, w któreby inaczéj kołki nabijać trzeba) aby do reszty serwatka ściekła. Potém kładzie się worek z sérem na ławie, nakrywa się krążkiem, i z początku mniejszym a potém większym przykłada się kamieniem; albo jeżeli większą masę séra wyrabia się, wtedy kładzie się go pod prasę umyślnie na to sporządzoną. Po 24rech godzinach wyjmuje się sér z worka; zaprawiony słodką śmietaną służyć może za pokarm z chlebem albo do legumin. Gdy zaś jest przeznaczony do fabrykacyi twardych sérów, to go się kładzie do niecek, solą posypuje i tęgo rękami wygniata i przerabia, dodaje się kminku lub zasuszonéj i na proszek utartéj mięty pieprzowéj, nareszcie robią się gomułki i te stawiają się na suchem i przewiewnem miejscu, aby dobrze wyschły. W wielkiéj Polsce i na Litwie przy każdym dworze gospodarskim stoi drzewo zakopane, dość wysokie, na którem umieszczona jest klatka (sérnik) i w nią stawiają gomułki na przesuszenie. Gomułki te nabierają bardzo przyjemnego smaku i bardzo dają się długo przechowywać. Chcąc im nadać żółtawą barwę trzeba, gdy się kwaśne mléko daje do ognia, wsypać odrobinę miałko utłuczonego szafranu.

lecz nie zawsze dojrzewają zupełnie, przeciwnie małe węgierki zwane także *Sirmierzwetschen*, zwykle dojrzewają w Galicyi i na Podolu. Są bardze dobre do suszenia.

Holenderskie. Gdy słodkie mléko zsiądzie się, holenderskie gospodynie odlewają serwatkę aż do ostatniéj kropli, twarog wyciskają mocno w rękach trzy razy, ale tak że za każdą razą półgodziny oczekują, aby wszystkie wodne cząstki, któreby jeszcze w nim były, oddalić. Poczém prasują jak najmocniéj w większych lub mniejszych drewnianych formach, które są podziurawione, a przytém solą go. To zrobiwszy, aby jeszcze więcéj oddzielić serwatkę, kładą na sér drewniane pokrywy, a na te kamienie i przewracają go co godzina lub co dwie godzin na drugą stronę. Skończywszy prasować wyjmują go z formy, nacierają wszędzie solą i dają na deskę do suszenia. Po dwóch dniach można go już użyć do jedzenia. Chcąc aby był lepszym, trzeba żeby był starszym. Wykrawują potém dziurę, w którą wlewają białego wina, przykrywają ją wyrzniętym kawałkiem séra, zawijają w papiér i zanoszą na kilka miesięcy do piwnicy.

Fryzyjskie. Zebrane słodkie mléko zagrzewa się w miedzianym kociołku i na każde wiadro daje się pół łyżki stołowéj podpuszczki aby się zsiadło, co prawie w dwóch godzinach następuje, przez któryto czas mléko jest w kociołku. Poczém wymieszawszy zléwa się wraz z serwatką do worka sérnego i kładzie się do drewnianych niecek, które mają dziurę we dnie na ściek serwatki.

Pozostały twarog ugniata się mocno z 3 kwartami soli na 30 funtów séra, poczem jeszcze raz dobrze się przemiesi i na 12 godzin zostawia do wyschnięcia. Po upływie tego czasu wkłada się do beczułki żelaznemi obręczami obitéj, nazywanéj beczką sérną. W téj beczułce masa sérna prasuje się przez trzy godziny, potém poléwa się wrzącą wodą, wyjmuje z beczułki, a zawinąwszy w kawał cieńkiego płótna znowu wkłada się do beczułki sérnéj i jeszcze przez jedną noc prasuje. Tym sposobem sér nabiera swego kształtu, poczém się wyjmuje, na deskę do suszenia daje, i codzień, aż zupełnie nie wyschnie, co zwykle po 8 dniach następuje, obraca a potém obskrobuje czysto. I teraz dopiéro gotów jest do użycia lub na sprzedaż.

Limburskie. Chciawszy zrobić sér podobny do limburskiego, bierze się albo sama śmietana, z czego będzie sér śmietankowy, albo przez połowę śmietana i zebrane mléko, albo wreszcie robią go z zebranego mléka, z czego sér będzie chudy.

Nim się mléko zsiądzie, trzeba go wprzód zmierzyć. Na jeden funt séra z śmietany, bierze się trzy kwart albo 9 funtów, a na jeden funt chudego séra dwie kwart albo 6 funtów mléka. Zaprawiwszy mléko podpuszczką, aby się zsiadło, zlewa się do miedzianego kociołka z uchem i za to wiesza się nad ogniskiem. Teraz dodaje się potrzebna mnogość podpuszczki (na każde wiadro pół łyżki stołowéj) wymiesza się wszystko razem należycie i podpala się ogień pod kotłem. Gdy się masa aż do 40 stopnia podług Reaumura zagrzeje, ogień się rozrzuca, a zsiadłe mléko odstawia się na stronę, przekrawuje się na krzyż nożem i jeszcze kilka godzin pozwala się mu stać spokojnie, aby się serwatka lepiéj oddzieliła. Chcąc séry robić, trzeba miéć gotowe formy z tarcic czworoboczne i tyle ich miéć ile chcemy sérów zrobić. Na sér ze śmietany formy są na 6 cali długie i szerokie a na 12 głębokie; na chudy sér formy mają téż samą długość i szerokość, ale tylko 9 calów są głębokie. Formy te w górze i u spodu są otwarte, to jest bez dna i wierzchu, ściany zaś są podziurawione drobno. W te więc formy, które potrzeba przed użyciem ich wygotować w czystéj wodzie, rozdziela się twarog, a serwatka i tutaj odpływa. Gdy już serwatka zupełnie ściekńie, séry zanoszą się do suchéj, przewiewnéj piwnicy albo spiżarni. Tu po wyschnięciu wyjmują się z form i co drugi lub trzeci dzień nacierają solą. Poczém jeszcze raz muszą zupełnie wyschnąć, wynoszą się więc do przewiewnéj spiżarni, i tu co drugi dzień piwem lub czystą wodą (bez soli) myją a potém w papiér zawijają.

Westfalskie. Zebrane kwaśne mleko, które przy ogniu się zsiadło, zléwa się do worka sérnego, i ciężarem jakim przyciska, tak ażeby wszystka serwatka wyciśnięta została. Poczém sér w ręku rozdrabia się miałko, wkłada do próżnego naczynia, gdzie trzeba go zostawić przez trzy do cztérech dni, a chciawszy go miéć bardzo mocnym przez 7 do 8 dni. Gdyby tu zanadto przeszedł w zglinizne i nie dawał się formować, to dodaj trzecią część świéżego twarogu ale dobrze wyciśniętego i wszystko razem wymieszaj dobrze. Poczém dodaj jeszcze masła, soli, kminku, tłuczonego pierzu i gwoździków, należycie wymieszaj i przerób, a z masy formuj séry w cylindrowe gomułki, które na desce lub przetaku postaw do suszenia. Im starsze séry limburskie, tém są wyborniejsze. Wreszcie można je na desce lub przetaku przerabiać często znowu odmiękczając: gdyby za miękkie były do formowania i nie dały się żadną miarą przerobić, to trzeba jeszcze raz przemieszać je ze świéżym twarogiem mocno wyciśniętym. Przechowywać one potrzeba na

miejscu suchem i przewiewnem: ponieważ robaki lubią go bardzo.

Szwajcarskie. W Szwajcaryi robią séry zaraz po wydojeniu krów. Wszystkie mléko zlewają do kotła, nad wolnym ogniem zagrzewają go do 40 stopni Reaumura i zadawszy podpuszczką oczekują aż się nie zsiądzie ustawicznie mieszając. Gdy rozkład nastąpi a serwatka wyklaruje się, wkładają twarog do form, które mają dno podziurawione, tu pozostaje do drugiego dnia, poczém otwierają formę, sér zanoszą na miejsca przewiewne, od robactwa wolne, i codziennie go solą i obracają.

Tak zwany zielny sér robią dodawszy do twarogu ziela melotu sproszkowanego; do użycia trą go na tarce i na chléb z masłem posypują.

Czeskie. Séry czeskie nadzwyczajnie są chwalone i są bardzo smaczne, robią się zaś następującym sposobem.

Zebrane mléko kwaśne niegrzane przy ogniu, zlewa się do koszyków lub drewnianych saganów, u których dno i ściany podziurawione są, posypuje się solą i kminem. Zostawia się potém przez półgodziny aby serwatka przez dziurki ściekła, poczém twarog osiada na dno, znowu dolewa się mléka, dodaje soli i zaprawia się kminem, pozwalając powtórnie ściekać serwatce, i tak daléj postępują, aż się koszyk lub sagan napełni. Poczém zostawia się przez 3 lub 4 godzin spokojnie, aby twarog mógł należycie osiąśdź. Teraz dopiéro wykładają go ostrożnie na deskę, aby się nie połamał, posypują trochą soli i wynoszą na świéże powietrze aby tam wysechł. Robiąc tego rodzaju séry trzeba wszakże uważać na to, aby mléko było lepkie, co się tylko podczas gorąca wydarza, gdyż inaczéj sér z serwatką łatwo się zbiega; przeto przy zimniejszéj temperaturze potrzeba dodać trochę ciepłéj wody, albo postawić mléko pod piecem, atoli piec nie powinien być mocno napalony: gdyż inaczéj ser traci na swéj dobroci.

Z soleniem séra trzeba także być ostrożnym: bo dodawszy soli za wiele, sér będzie kruchy, a dawszy za mało, sér będzie twardy.

Kartoflane séry. Robią się dwojakim sposobem.

1) Dobre kartofle stołowe parzą się albo gotują na miękko w wodzie, ale nie powinny być popękane, bo przez to tracą na mocy, obierają się z łupy, i gdy ostygną trą się na żelaznéj tarce.

Cztéry części (co do wagi) tych kartofli zaprawiają się z dwoma częściami ze zsiadłem mlékiem krowiem, zlawszy wprzód serwatkę, należycie posolą, kminkiem posypią i dobrze się wymieszą. Poczém ta masa nakrywa się i w lecie dwa do trzech dni, w zimie 3—4 dni spokojnie się zostawia. Po upływie tego czasu znowu należy masę dobrze przemięsić i napełnić nią formy sérne, gdzie wodne cząstki ściekają a sér przez kilka dni stoi. Potém wykładają się na deskę i suszą należycie; suszyć nie można na gorącym piecu ani na słońcu, ponieważ popękałyby. Gdyby wszakże to nastąpiło, tedy potrzeba je posmarować mlékiem kwaśnem ze śmietaną albo piwem i daléj suszyć.

Wreszcie obkładają się te séry zieloną ptaszą miętą i po czterech dniach będą gotowe. Im dłużéj wszakże leżą, tam piękniejsze będą.

2) Inny sposób robienia séra kartoflanego, bardzo smacznego, jest następujący: wziąć trzy części mleka krowiego, koźlego lub owczego a jedną część kartofel, mieś to razem jak najmocniej i przykrywszy masę postaw na 3 do 4 dni. Po upływie tego czasu włóż do form serowych warstwę na grubość wielkiego palca, posyp trochę kwiatu bzowego, kminku i kwiatu muszkatołowego i zrobiwszy gałeczkę wielkości orzecha włoskiego ze świeżego masła wciśnij ją stołową łyżką. Potem kładź nową warstwę opisanym sposobem i postępuj tak dalej aż się formy nie napełnią. Wreszcie postąpisz sobie tak jak wyżej pod nr. 1. było opisano. Przechowywać masz w suchem miejscu, gdzie te séry im starsze tém lepsze będą, równe będą co do smaku holenderskim i móle czyli robaki nie mnożą się w nich.

Kozie séry. Podprawia się słodkie niezebrane mleko kozie, które można także na pół rozpuścić ze słodkiem dobrem krowiem mlekiem, a gdy się mleko zsiądzie wyczerpuje się do durszlaka, aby serwatka ściekła, posypuje kminkiem i twarog daje do formy Gdy tu wodniste części ściekną obracają się formy, aby reszta serwatki zeszła, a potem wyjmują się. Nazajutrz nacierają się wszędzie sery solą i wynoszą do suszenia do serników lub spiżarni. Wkładanie odbywa się jak przy zwyczajnych serach krowich.

Nie dawszy kminku a do dwóch części zebranego słodkiego mleka krowiego wziąwszy jedną część mleka koziego i z resztą postąpiwszy jak zwyczajnie, to można sera takiego używać do legumin, placków, kołaczów. Ale w tym razie nie trzeba go do formy wkładać.

Owcze séry. Należą do słodkich sérów mlecznych i zaprawiają się podpuszczką. W tym więc celu zagotowuje się trochę wody, nasoli mocno, a gdy ostygnie, wrzuca się podpuszczka, z czego po-

tém kilka łyżek wlać do mleka zebranego, które jednakże nie ma być bardzo kwaśne i powinno być w kotle zlecone, w tejże chwili podpuszczka się daje, mleko odstawia aż się nie zsiądzie. Poczem twarog wyczerpuje się druszlakiem, do koszów wykłada, tłuczone gwoździki, angielskie ziele, albo kardamon, także kminek nań się posypuje i kawałeczek masła wkłada do środka. (Gdyby w czasie upałów można się było obawiać, ażeby zebrane mleko przez zagrzanie nie skwaśniało, przezcoby sér wiele stracił na swej dobroci, to potrzeba nieco świeżego mleka mocno zagotowanego wlać do reszty. Nakoniec postępuje się tak jak przy kozim sérze.

Owczy sér nie powinien być stary: bo nabiera mocnego nieprzyjemnego smaku. Gdyby zanadto stwardniał, można porobiwszy dziurki wlać wina.

S é r y j a j o w e. Półkopy jaj zarobić w dwóch kwartach mleka, dodać wielkich i małych rodzenków, skórek cytrynowych i t. p. i w nienakrytym garnku, do kotła z wodą wstawionym, dopóty gotować, aż masa nie stężeje. Teraz wyjm garnek, odstaw na stronę, a gdy się masa uformuje, wylej wszystko do formy podziurawionej albo do durszlaka. Gdy serwatka ścieknie, wykłada się twarog na półmisek i polewa wrzącem mlekiem, zagotowanem wprzód z kilku gorzkiemi migdałami, jajami, z trochą mąki i soli zakłóciwszy to wszystko.

C u k r o w e s é r y. Dwie części masy sérnej dobrze wyciśniętej, wysuszonej i na tarce utartej zmieszaj z jedną częścią tłustości, ile możności świeżej, przez gotowanie z kości uzyskanej i z tyląż miałko utłuczonego cukru mocno ugnieć, dodaj potem trochę imbieru i wanilii, zrób sér i posyp gęsto cukrem i pieprzem, susz jakiś czas w papierze na wolnem powietrzu, a jeszcze jeden miesiąc trzymaj w piwnicy.

W s z y s t k i e r o d z a j e s é r ó w n a p r a w i a ć. Dobre wino dopóty leje się na kremortartari, aż mieszanina przestanie burzyć się, potem kawałem płótna w niéj zmoczonym obwija się sér zepsuty i zanosi się do piwnicy. Po 24 godzinach odwilża się płótno na nowo, sér się obraca i postępuje się tak daléj, podług własności séra przez 4 tygodnie. Tym sposobem bardzo suche albo zepsute séry zrobią się smaczne.

Dalsze uwagi nad zagonami wązkiemi i wypuklemi.

Tygodnik rolniczo-przemysłowy jest jedynem u nas miejscem, zkąd rady czerpać i wspólnie się porozumieć możemy, uwagi i sprostowania nad artykułami powinien zatym każdy wdzięcznie przyjmować, lecz równie powinnością jest każdego doświadczanie i przekonanie swoje tak długo wyjaśniać, póki się słusznie w téj mierze wszystko wyczerpać daje.

Jakkolwiek zalecenie rylnika w przypisku szanownéj redakcyi nad uwagami nad wąskiemi zagonami w nrze 20 jest ważne; nie zabezpieczy naszą okolicę od klęsk w mokrych latach. *) Ziemia u nas jest lekka: warstwa urodzajna jest od jednéj do cztérech stóp gruba, pod nią napotykamy glinę tłustą, daléj iłowatą, nadzwyczaj tęgą; warstwa wierzchnia tak długo przyjmuje wilgoć, dopóki nie przyjdzie do punktu nasycenia (*ad punctum saturitatis*), glina nie przepuszcza wilgoci w głąb, i w tym samym stosunku jak się wilgoć w głąb wciąga, przyszedłszy do warstwy nieprzepuszczalnéj wzrasta do góry, ztąd pochodzi, że nawet na pagórkach przy wydającéj się powierzchni nie bardzo wilgotnéj za pługiem dobywa się woda, i wykształcają się źródliska z zaskórnéj tylko wody; rylnik więc jakkolwiek nie jest u nas niewiadomem narzędziem, przecież w roku jakim był 1844 nietylko że nam nie pomoże ale zaszkodzi, ziemia głębiéj zpulchniona prawda że więcéj wilgoci strawi, ale i prędzéj ją z przyczyn wyżéj wymienionych ku powierzchni wydali; przytym, naszem zadaniem i usiłowaniem być powinno zbyteczną wilgoć, n i m s i ę r o l i u d z i e l i, jak najspiesznéj z niej sprowadzić; dlatego używamy wąskich zagonów, troskliwie robionych przeorek i w potrzebnych miejscach dobrze utrzymywanych rowów. *J. A.*

Doświadczenie z grochem dawanym jagniętom.

W odpowiedzi na artykuł w nrze 20 Tygodnika z r. b umieszczony.

W nrze 20 Tygodnika wyczytałem radę, aby dla lepszego wzrostu jagniąt groch moczony dawać; w roku 1842 zrodził się groch w dobrach mojemu zarządowi powierzonych: cena niska, trudność zbycia i pisma zagraniczne spowodowały mię, iż takowy jagniętom dawać kazałem; lecz pomimo wszelkiéj ostrożności i choć najprzód moczony potém suszony i mielony dawano, biegunka w krótce do zaniecha-

*) O tem będziemy dopiéro wtedy mieć zupełne przekonanie gdy szanowny korespondent raczy od nas wziąść rylnik i nim na najgorszem miejscu niewielkiéj przestrzeni uczyni próbę, i o rezultacie nam doniesie. Rylników kazaliśmy kilka sporządzić a zapewne do jesiennéj siejby będą gotowe o czem doniesiemy w swoim czasie. *P. r.*

nia tego karmu przymusiła mię. Podaję to moje własne doświadczenie, które pokilkakroć się powtarzało, do publicznéj wiadomości, aby właścicielów zniszczonych już prawie przez różne klęski owczarń od dalszych strat ochronić *W. P.*

Jeszcze słówko o młockarni pana Hellmana.

Wyczytawszy w nr. 19 Tygodnika b. r. pochwały młockarni p. Hellmana z Biłki, mając także taką, czuję się obowiązany publicznie oddać jéj sprawiedliwość. Główną zaletą tej młockarni jest to, że się werk nie psuje. Wszystkie np odlewy żelazne, śruby, cepy z wielką są zrobione dokładnością. Nawet panewki które w ciągłem prawie są tarciu, bo się co dzień młóci, trzymają się mocno. Robota cała majsterska pod okiem samego pana Hellmana jest wykonana, a choć wyszle czeladników do osadzenia machiny, zjeżdża potem sam, aby się przekonać o dobrej robocie; tym sposobem może téż ręczyć z pewnością że cały rok zepsuciu nie ulegnie.

Druga zaleta téj młockarni jest dokładne wymłacanie zboża. Ziarna w słomie nic nie zostaje, wyjąwszy w kłosie niedojrzałym lub gdy zboże jest wilgotne; czyści zaś tak ziarno jak sobie lepiéj nie można życzyć i wcale kłosów odbitych nie ma, jak się to we wszystkich młockarniach p. Schumana wydarza.

Młockarnie teraźniejsze pana Hellmana rozróżnić trzeba od młockarń dawnych biłeckich, które były złe i nie do użycia i które może nie jednego od obstalunku odstręczą; ale to byłoby niesłusznie; pan Hellman ustalił reputacyję swoich wyrobów i zapewnie wstecz nie pójdzie ale przez większą konkurencyję co raz więcéj doskonalić ich potrafi.

Dodać tu muszę że młockarnia pana Hellmana wymłaca na godzinę przeszło 2 kopy oziminy dobrego snopa; w wielu téż miejscach naszéj okolicy została zaprowadzona. Jeżeli kto sobie życzy widzieć tę młockarnię w ruchu, przyjemnie mi będzie takową pokazać.

Żabincach (koło Kopyczyniec) 6 czerwca, 1845.

Leonard Horodyski.

Wiadomości handlowe od 9. do 16. czerwca r. b.

Targ na woły we Lwowie. Na poniedziałkowym targu było 145 wołów; z tych było 119 sztuk jakich jeszcze nie widzieliśmy na tutejszéj targowicy i te zostały zakupione Masarze płacili woła od 45 do 55 złr. m. k. 36 sztuk ile bardzo mizernych powróciło do domu. Ceny skór nieco się podniosły, lecz jeżeli wprowadzać będą skóry za granicę, to zapewnie znacznie spadną. Podług doniesienia z Czerniowiec wolne przepuszczenie bydła z Wołoszczyzny jest dozwolone.

Ceny produktów we Lwowie. Za korzec pszenicy 9 złr. 30 kr., bardzo piękna i wyższą ma cenę, żyto 8 złr. 30 kr., jęczmień 7 złr. browarny 8 złr., hreczka 7 złr., owies piękny 5 złr. 30 kr. do 6 złr., korzec ziemniaków 5 złr. w. w. Za garniec okowity 30stopniowéj 40 kr. m. k.

Z Wiédnia, dnia 4 czerwca. Chociaż na ten miesiąc podniesiona została urzędowa taxa funta mięsa na 10 kr. sreb., masarze atoli tutejsi i tak w niemałym obecnie są kłopocie: bo woły bardzo drogie; mówią że jeszcze w bieżącym miesiącu od 15go nastąpi podwyższenie ceny funta mięsa, a jeżeli tak potrwa, to na przyszły miesiąc przypadnie funt mięsa na 14—16 kr. srebr. Na poniedziałkowym targu było wołów 1648, pomiędzy temi przeszło 700 polskich. Sprzedano wszystkie na nogach, po 412—510 złr. w. w. za parę 9—10¾ cetnarowych, tak że cetnar wołowiny przypada na 44 złr. 30 kr. do 47 złr. w. w. Masarze tutejsi wróżą sobie jeszcze gorsze nierównie czasy: bo z Węgier w tym czasie zwykle małoco dopędzają, a na stajnie polskie, które przez zarazę, nieurodzaj i wylewy tyle ucierpiały, nie wiele mogą liczyć, a tu w Wiédniu obecnie więcéj niż zwyklep otrzebują, raz że na wsie zakupują, powtóre że i w samym Wiédniu z powodu znacznéj liczby przybyłych tu obcych, większa konsumcyja mięsa. Podają że na Wiedeń i okoliczne wsie trzeba na teraz tygodniowo do 2700 sztuk wołów. Dopytywanie jest tedy o woły wielkie a mało ich dopędzają, to cała przyczyna wysokiéj onych ceny. Dobry czas dla producentów polskich, aleć nie widzimy tu na targach (jak i na ostatnim) wołów obywateli polskich, lecz woły handlarzy przekupników, którzy nie bez znacznéj korzyści zakupione woły w kraju lub w Ołomuńcu, z znacznym zyskiem sprzedają tutejszym masarzom. Tak więc nie w kieszeni ziemian polskich, ale w kieszeni przebiegłych niemieckich handlarzy i krajowych żydków zostają te zyski, któreby za pracą ziemiaństwu wrócić się powinny. Co targ widzimy tu próbki, jak szkodliwi są dla handlu wołowego przekupnicy którzy powstają, rosną i bogacą się kosztem producentów, a przecież gdybyśmy byli zrozumieli nasz interes, pojęli zasady przedsiębierstwa pana Tergondego, nietylko przyszłe aleć i obecne zyski pozostałyby w rękach naszych.

Z Morawskiéj Ostrawy donoszą nam iż tameczne tygodniowe targi na nierogaciznę polską, poczęły się jak corocznie z dniem ś. Wojciecha, na które bardzo wiele przybywa kupców handlarzy, szczególnie zagranicznych, z Saxonii i Bawaryi, dokąd mnóstwo zakupują. Na ostatnim jak i na pięciu przeszłych targach, było każdego razu 7 do 10000 sztuk nierogacizny różnéj jakości: płacono po 10—12 złr. srebr. za cetnar. stosownie do gatunku i wagi. W handlu nierogacizną zdaje się Ostrawa w całym austryjackiém państwie piérwsze zajmować miejsce: mnóstwo bowiem nierogacizny polskiéj i szląskiéj idzie z tamtąd za granicę. Tameczne targi tygodniowe które we wtorek odbywają się i właściwy obcemu przedstawiają obraz, poczynają się corocznie ze ś. Wojciechem a trwają aż do ś. Marcina; na zimowe zaś miesiące przenoszą się do Opawy, gdzie atoli nie więcéj nad 1—2000 sztuk nierogacizny tygodniowo dopędzają i w obieg puszczają. Jak korzystne są dla Ostrawy wspomnione targi pojąć już z tego można, iż za sam plac targowy pobiera miasto z dzierżawy 1500 złr. m. k.; na targi zaś przybywa zawsze 120—150 kupców z najodleglejszych Niemiec. W Wiédniu stoi teraz cetnar wieprzowiny węgierskiéj od 16 złr. 20 kr. do 17 złr. m. k.

Z Tryjestu dowiadujemy się iż za wiadro spirytusu płacą tam 14½ do 15 złr. m. k., za cetnar suchych skór wołowych 41—44½ złr. m. k., za cetnar skór cielęcych 73—74 złr., za sto skórek jagnięcych 38—58 złr. m. k. Tu w Wiédniu dostanie za wiadro spirytusu 13 złr. 30 kr. srebra, skóry wołowe i łój w téj samej co pierwéj są cenie, za parę zaś skórek cielęcych dają 9 złr. 30 kr. do 10 złr. w. w. Cetnar rzepakowego oleju 21 złr., lnianego 25 złr., cetnar syropu kartoflanego 9 złr. m. k.

J. Ż.

Sprawozdanie z tegorocznego jarmarku na wełnę w Wrocławiu.

Wrocław, 3 czerwca. Od pomyślnie ukończonego jamarku na wełnę w jesieni zamówienia z zagranicy tak były liczne, że wszystkie składy w Niemczech zostały wypróżnione i późniejszym dopytywaniom nie można było zadosyć uczynić. Z powodu ostréj zimy i zbyt mokréj wiosny ogromnie wiele owiec padło; słusznie się téż obawiano, że znaczny będzie ubytek wełny w tegorocznej strzyży. Zbieg wszystkich tych okoliczności zaostrzył ducha spekulacyi i ceny z początku już wiosny podskoczyły o 6 talarów wyżej na cetnarze nad przeszłoroczne. Z tego też można było łatwo wnosić że wełna na jarmarku tym dobrze popłacać będzie.

Stosownie do nowego rozporządzenia jarmarki na wełnę u nas później będą się odbywały niż dawniéj. Przeszłego roku 29 maja już było po jarmarku; tego roku dopiéro od 28 maja zaczęto wełnę zwozić. Po dzień 2 czerwca dowieziono:

40000	cent.	wełny szląskiéj.
5000	cetn.	Z Poznania i Polski.
800	»	Z Austryi.
2500	»	różnéj z przeszłorocznej strzyży.
48300	cetn.	razem.

Wełna nie była najlepiéj myta, ale w ogóle kupcy byli zadowolnieni, osobliwie że, czego się najwięcéj obawiano, nie miała na sobie śladu nędznego utrzymywania owiec; cała różnica od przeszłego roku w tym tylko jest że słabiéj odrosła; w ogóle zaś dobrego jest gatunku.

Aby zaś łatwiéj porównać ceny teraźniejsze z cenami przeszłorocznemi umieszczamy je obok siebie: i tak

Za wełnę tę którą płacono przeszłego roku

po	100	do	120	talar., dano tego roku	103	do	105	t.
dto	85	—	100	» »	103	—	106	»
»	75	—	85	» »	83	—	95	»
»	65	—	75	» »	73	—	87	»

płacono więc za wełnę szląską jednostrzyży su-

perelektę	123	do	135	talar.
elektoralną	115	—	120	»
Wysokocienką	100	—	110	»
Cienką	90	—	95	»
Średniocienką	83	—	90	»
Średnią	75	—	80	»
Mniéj cienką	66	—	70	»
Dwustrzyży: bardzo cienką	75	—	80	»
Cienką	70	—	72	»
Mniéj cienką	60	—	66	»
Poznańską i polską pierwszej sorty	80	—	85	»
Cienką	75	—	78	»
Średniocienką	65	—	70	»
Ordynaryjną	60	—	62	»
Dwustrzyży: cienką	60	—	72	»
Średniocienką	55	—	58	»
Mniéjcienką	50	—	52	»
Szląską wysokocienką wełnę z padłych owiec	80	—	90	»
Cienką	70	—	75	»
Średniocienką	66	—	68	»
Z potem i wałkowaną cienką wełnę	58	—	73	»
Średniocienką	50	—	55	»
Jagnięcą cienką	110	—	120	»
Średniocienką	85	—	95	»
Za brak szlaskiéj wełny	60	—	72	»
» » polskiej »	50	—	60	»
Caklową białą	19	—	22½	»
» czarną	15	—	16	»

Najwięcej dopytywano się za mniej cienką wełną, średuiocienką, ale w ogóle wszystkie gatunki a nawet wełna z padłych owiec, której było dosyć, prędki i dobry znalazły odbyt.

Kupców było dużo osobliwie z Francyi. Najżwawiej kupowali fabrykanci nadreńscy i belgijscy. Anglicy przystępywali ozięble do targu. Po dzień 3 czerwca zostało jeszcze 12—13 tysięcy cetnarów niesprzedanej wełny, licząc w to nowo przybywające jeszcze transporta z Polski i kupcy nim kolejno nastąpią jarmarki znajdą jeszcze czém u nas się zatrudnić. *Maurycy Mansfeld maklérz.*

Redaktor T. W. Kochański. — Drukiem Piotra Pillera.